



4
ANIVERSARIO



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
KUMPIRUSHIATO



Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

DE CONCURSO GASTRONOMICO SABOR Y TRADICION KUMPIRUSHIATO **2024.**

1. DESCRIPCION:

EL PRESENTE CONCURSO GASTRONOMICO SE REALIZARÁ PARA PROMOVER LA ALIMENTACION SALUDABLE, A TRAVEZ DE PREPARACIONES ALTAMENTE NUTRITIVAS, INNOVADORA, PRACTICAS Y USANDO PRODUCTOS DE LA ZONA. ASI MISMO, APLICANDO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

2. OBJETIVOS:

A. OBJETIVO GENERAL:

Lograr la participación de los diferentes sectores y comunidades del distrito de Kumpirushiato, con el fin de promover una alimentación saludable

B. OBJETIVO ESPECIFICO:

- Actualmente existe diferentes enfermedades transmitidas por alimentos, por la cual es fundamental fomentar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos, haciendo referencia a la higiene personal, el buen tratamiento y procesamiento durante su manipulación de los alimentos.
- Generar conciencia y promover el consumo de alimentos saludables y de gran valor nutricional como principal fuente para el fortalecimiento del sistema inmunológico.
- Promover el desarrollo Económico y turístico de los pobladores en el rubro gastronómico de nuestro Distrito.

3. ENTIDAD ORGANIZADORA

Municipalidad Distrital De Kumpirushiato - Gerencia de desarrollo social y pueblos originarios- Proyecto Seguridad Alimentaria – Gerencia de desarrollo económico- proyecto articulación comercial.

4. PARTICIPANTES:





4
ANIVERSARIO



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
KUMPIRUSHIATO

Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Podrán participar todos los pobladores del distrito, en tal sentido los participantes presentarán sólo una receta con los gramajes o medidas caceras correspondientes a una ración.
- No podrán participar aquellos pobladores que no hayan sido inscritos a tiempo para el concurso.
- Queda prohibida la participación de cocineros profesionales o que sean parte de alguna asociación gastronómica.

5. INSCRIPCIONES:

Para inscribirse en el Concurso, deberán seguir los siguientes pasos:

- Para inscribirse, el postulante se debe dirigir a las oficinas del Proyecto de **Seguridad Alimentaria** (ubicado en el segundo piso al frente del proyecto cultura y deporte) y **articulación comercial** (al frente de parqueo oficial de vehículos de la municipalidad distrital de Kumpirushiato), a partir del 20 de mayo al 05 de junio del 2024, adjuntando la ficha de inscripción (**Anexo 1** en las mismas oficinas).
- Los formularios de inscripción serán recibidos en las fechas indicadas en el calendario del concurso. Después de la última fecha, no se aceptarán formularios de inscripción.
- El horario de inscripciones es de lunes a viernes horario mañana 8:00 am a 1:00 pm y horario tarde 3:00pm a 6:00pm en oficina.
- Para más información Llamar al número celular 940866296- Sr. Liz Paucar (Articulación comercial), 947537566- Sr. Ruth Aguilar (seguridad alimentaria).

6. LUGAR Y FECHA DE EVENTO:

El evento gastronómico se llevará a cabo en el campo ferial (contingencia infraestructura) del centro poblado Kepashiato, en fecha 12 de junio del 2024 a partir de las 11: 00 am.

7. CRITERIOS DE ELABORACION DE LA RECETA:

Para la presentación de recetas deberá observarse lo siguiente:



Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Se admitirá una sola receta por participante.
- Las recetas deben tener como base, alimentos propios del distrito.
- La presentación debe ser un plato de fondo y su postre.
- Ser práctica, económica y fácil de preparar.
- Tener una presentación atractiva tanto para niños como para adultos
- El participante deberá de contar con tres cubiertos y tres vasos con agua al momento de la evaluación del jurado.
- Los participantes tienen la obligación de implementar con platos, cubiertos de metal y sus respectivos utensilios de cocina y servicio en perfecto estado de conservación.

8. CRITERIO DE CALIFICACION:

En esta etapa, el jurado calificador evaluará las recetas presentadas de acuerdo con el Anexo N° 02, en función de los siguientes criterios:

CRITERIOS DE CALIFICACION		PUNTAJE
A	De los platos con los que podrán participar será libre, así mismo, se considera el valor nutricional de los productos utilizados.	30
B	<p>Creatividad: Uso de insumos propios del distrito, técnicas tradicionales o platos emblemáticos y combinaciones del distrito o región y la mezcla de estos en la preparación del plato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Creación de una receta original propia. ✓ Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de 2 o más de los ingredientes clásicos. ✓ Conocimiento con referente al plato que presenta. 	20
C	<p>Aporte nutritivo y ración:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta, que contribuyan a una dieta balanceada y mejor nutrición, se evaluará la cantidad estimada que debe consumir una persona. 	20
D	Sazón: Sabor propio del plato de exhibición.	20
E	Higiene: (se evaluará la higiene personal: uñas, manos, Cabello recogido con redcilla o gorra, uso obligatorio de mandil y zapatos cerrados.	10



Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

TOTAL DE PUNTAJE EVALUADO

100

9. JURADOS:

El jurado calificador estará compuesto por las siguientes personas:

- Un nutricionista profesional y/o Ingeniero Alimentario.
- Un chef.
- Un representante de la Municipalidad distrital de Kumpirushiato

10. CONSIDERACIONES ESPECIALES

- ✓ Los participantes deben estar presentes con su respectiva indumentaria adecuada para el expendio de productos comestibles
- ✓ Los proyectos a cargo facilitan gorra, mandil, guantes, así como acondicionarán sus mesas y sillas en el campo ferial.

- **NOTA:** Previo a la participación en el concurso gastronómico, se realizará un evento de capacitación en buenas prácticas de manufactura (BPM) en coordinación con el proyecto de articulación comercial.

LUGAR: Oficina de seguridad ciudadana

FECHA: 10 de junio del 2024

Hora: 9:30 am

11. PREMIO

	DESCRIPCION	UNIDAD
Primer lugar	Cocina a gas semi industrial (incluye balón de gas) + juego de ollas	1 unidad 1 juego
Segundo lugar	Cocina a gas semi industrial (incluye balón de gas)	1 unidad
Tercer lugar	Viveres surtidos	





4
ANIVERSARIO



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
KUMPIRUSHIATO



*Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho*

12. ANEXO

FICHA DE INSCRIPCIÓN

DATOS DEL PARTICIPANTE	
1	NOMBRES Y APELLIDOS
2	DNI
3	SECTOR
FIRMA Y HUELLA	

